

MENU NOVEMBER 2006

O)(O

WITLOFBLAADJE MET GORGONZOLA, PEER EN WALNOOT

SNABBRÖKTLAX (huisgerookte zalm)

DUIVENFILET GEVULD MET MOUSSE VAN DUIF

PALINGSOEP MET BOKBIER

HAZENRUG MET APPELTJES, EEN COMPOTE VAN RODE UI EN
KARAMELPEER

TOFFEETAARTJE MET AMANDELIJS EN PECANNOOTJES



WITLOFBLAADJE MET GORGONZOLA, PEER EN WALNOOT
(amuse)

12	bl	jonge witlof
150	gr	danish blue 50+
2	rijpe	peren (doyenne)
60	gr	walnoten
1		citroen

Haal 12 mooie kleine blaadjes van de witlofstronkjes.
Snij de danish blue in kleine blokjes. Doe dit ook met de walnoot
Snij als laatste de geschilde peer in kleine blokjes druppel wat citroensap
over de peer tegen het bruin worden en meng de kaasblokjes voorzichtig
met de blokjes peer en de walnoot.
Verdeel het mengsel over de witlofblaadjes en serveer op kleinen bordjes
met daarop wat druppels Crema di Balsamico.

Wijnadvies: Hardy's

SNABBRÖKTALX (huisgerookte zalmfilets)

1/2		zalmfilet ca. 700 gram	mosterd		
8		aardappelen	2	dl	arachideolie
5		tomaten	1	dl	witte wijnazijn
1/2	bosje	peterselie			peper en zout
1		prei			
1	rode	ui			Zalmmarinade:
36		appelkappers			grof zeezout
6		eieren			schepje suiker
					snuifje peper

zaagmeel, vermengd met Japanse thee

Kook de aardappelen in de schil, pel ze en plet ze met een vork.

Breng op smaak met zout, peper en olijfolie.

Kook de eieren in 6 minuten hard, pel ze en plet ze tot mimosa.

Ontvel de tomaten, ontpit ze en snijd ze in acht partjes.

Maak een dressing met olie, mosterd, wijnazijn en meng er de zeer fijngesnipperde rode ui, fijn gesnipperde prei en wat grof gesneden peterselie door.

Breng op smaak met peper en zout.

Verwijder zonodig het vel van de zalm en de bruine vetlaag.

Leg een flinke schep zaagsel op aluminiumfolie in de rookoven.

Wrijf de zalmfilets in met wat grof zout waaraan een snuifje suiker en peper is toegevoegd.

Zodra het zaagsel goed heet is de zalm in de rookoven leggen, het oventje afdekken met een deksel.

De zalm is in vier minuten klaar.

Verpak de zalm in alufolie en laat nog ca. 6 minuten nagaren in de oven op 180 graden. (Zorg dat de zalm sappig blijft).

Neem een ringvorm en plaats die op het midden van het bord.

Leg een laagje aardappel in de ring en vervolgens de mimosa van ei.

Verwijder de ring voorzichtig, leg er de zalm bovenop en schep de dressing rondom het gerecht.

Leg op ieder bord 3 partjes tomaat met daarop een appelkapper en een toefje peterselie.

Wijnadvies: Viré Clessé of Rully

PALINGSOEP MET BOKBIER

1	winterpeen	6	dl	lichte visbouillon
2	uien	1		aubergine
1	prei	1		courgette
2	el olijfolie	1	rode	paprika
3	flesjes licht bokbier	2	dl	room
4	gerookte palingen			peper en zout

Snijd de winterpeen, ui en prei fijn en fruit de groente enkele minuten in de hete olie.

Blus af met het bokbier en breng het vocht aan de kook.

Voeg de visbouillon toe en laat het geheel zachtjes doorkoken.

Fileer de palingen en voeg de vellen van drie palingen toe aan de bouillon.

Snijd intussen de aubergine, courgette en geschilde paprika in kleine blokjes (brunoise) en de palingfilets in stukjes van 1 cm.

Passeer de soep door een zeef wanner de groente goed gaar is.

Voeg de room toe en breng de soep weer aan de kook.

Pas op voor overkoken.

Laat de groentebrunoise enkele minuten mee koken en breng de soep op smaak met peper en zout.

Verdeel de stukjes paling over de warme borden en schep hier de soep over.

HAZENRUG MET APPELTJES, EEN COMPOTE VAN RODE UI EN KARAMELPEER

8		hazenrugfilets	Appel:		
		peper en zout	4		Elstar appels
Saus:		karkassen van haas	100	gr	suiker
		sjalotten			boter
6		jeneverbessen	Zuurkool:		
10		tijm	500	gr	zuurkool
4	takjes	knoklook	2	dl	witte wijn
4	tn	wortel	70	gr	roomboter
200	gr	knolselderij	3		water
200	gr	gevogeltebouillon	200	gr	laurierblaadjes
1½	l	bloedworst aan een stuk			aardappel schoon
100	gr	rode ui			
500	gr	stoofperen			
12	st	rode wijn			
		bruine suiker			
1½	dl	room			

Hazenruggen bestrooien met peper en zout en kort aanbakken in boter en filets verwijderen. Karkassen aanzetten in boter en bouquet toevoegen (niet de bloedworst).

Gevogeltebouillon toevoegen en inkoken tot de helft en passeren.

De verkregen fond verder tot de helft inkoken en stukjes bloedworst toevoegen, niet koken maar ong. 15 min. laten trekken en passeren door een fijne zeef. Naar smaak was uienjus toevoegen.

Bewaar de saus tot doorgeven.

Gekarameliseerde appel: Schil de appels en verdeel in 6 delen en tourneer (bv. banaanvorm). Boter verwarmen en appelpartjes kort bakken; vervolgens suiker toevoegen en licht karameliseren en van het vuur bewaren.

Zuurkool: zuurkool opzetten met witte wijn, water, boter en laurierblaadjes en 15 min. zacht koken.

Kook de aardappels gaar in gezouten water.

Zuurkool afgieten en aardappels pureren, mengen met de zuurkool en op smaak brengen met zout en peper.

Verdeel in een metalen steker van ong. 8 cm (17x) en bewaar tot doorgeven.

Compote van rode uien:

De uien in dunne ringen snijden en er een compote van maken met suiker en rode wijn.

Laten uitlekken in een puntzeef (jus opvangen).

Stoofpeer: De stoofperen schillen en met behulp van een pommes parisienneboor bolletjes maken. De bolletjes aanstoven in boter en karameliseren met bruine suiker. Zachtjes in de karamel laten garen.

Gaar de haasfilets verder in de oven op 180°C tot de juiste cuisson. Zuurkool verwarmen in de oven.

Saus verwarmen en voor het doorgeven een paar lepels room erdoor roeren (niet op de kachel).

Appeltjes op kamertemperatuur serveren.

Zuurkool midden op het bord.

Trancheer de filets en leg naast de zuurkool.

Verdeel de appeltjes, compote van rode ui en de stoofpeer bolletjes over het bord.

Saus naast het vlees.

Wijnadvies: Vaqueras

TOFFEETAARTJE MET AMANDELIJS EN PECANNOOTJES

Koekjes:

125	gr	suiker
75	gr	geh.pecannoten
75	gr	eiwit
30	gr	gesmolten boter

15 gr bloem

Taartje:

6		eieren
150	gr	rietsuiker
150	gr	bloem
375	gr	kristalsuiker
6		eidooiers
2	dl	slagroom
7	bl	gelatine
		Amaretto

IJs:

4	st	eidooiers
2	thl	amandel essence
1		citroen (sap van)
150	gr	suiker
6	dl	melk
1	dl	room
1	dl	Amaretto

Saus:

½		vanillestokje
300	gr	suiker
120	gr	boter

Koekjes: Klop voor het beslag van de koekjes de eiwitten los en spatel hier achtereenvolgens suiker, noten en bloem door. Smelt de boter en spatel dit eveneens door het beslag. Laat het beslag zo lang mogelijk rusten in de koelkast. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep hier steeds een lepel koekjesbeslag op. Smeer het beslag dun uit en bak de koekjes in de op 150°C voorverwarmde oven goudbruin.

Taartje: Klop voor het beslag de eieren met de rietsuiker au bain marie luchtig en klop het vervolgens in een koud waterbad weer koud, zodat een stijve massa ontstaat. Spatel er de gezeefde bloem door. Schep het beslag in een beboterde en met bloem bestoven bakblik en bak de bodem in de op 170°C voorverwarmde oven in ca. 15 minuten mooi bruin en gaar. Laat de bodem afkoelen.

Laat 200 gram suiker in een pan met dikke bodem licht karameliseren. Schenk er voorzichtig 2 dl water bij. Let op spatten! Breng de vloeistof aan de kook en roer goed. Week de gelatine in ruim water, knijp goed uit en los de gelatine op in de nog warme karamel.

Klop de eidooiers met de resterende suiker au bain marie warm en gaar en klop de massa vervolgens met de handmixer weer koud en stijf in een koud waterbad.

Spatel de afgekoelde licht gelerende karamel en vervolgens de slagroom door de massa.

Opmaak taartje: Steek rondjes uit de taartbodem en besprenkel met wat Amaretto en verdeel de karamelcompositie hierover (hol eventueel wat uit). **Laat de taartjes zo lang mogelijk opstijven in de koelkast.**

IJs: Klop de dooiers in een kom met en derde van de suiker tot een ruban. Breng de melk met de rest van de suiker en de room aan de kook. Giet hem al roerend bij het eiermengsel. Giet het geheel weer in de pan en verwarm het al roerend tot een temperatuur van 80°C (de crème mag niet koken). Passeer de crème door een puntzeef in een kom en voeg de overige ingrediënten toe dek af met p.v.c. foli om velvorming te voorkomen en laat afkoelen. Draai er vervolgens ijs van in de ijsmachine.

Saus: Karameliseer voor de saus de suiker in een pan met dikke bodem. Voeg het klontje boter en een scheutje water toe. Schrap met een lepeltje het vanillemerg uit het opengesneden vanillestokje en voeg dit toe aan de karamelsaus. Laat de saus nog even doorkoken en vervolgens afkoelen.

Presentatie: Zet de toffeetaartjes op bordjes, schep er een bolletje ijs op en schenk de karamelsaus eromheen. Garneer met de pecannotenkoekjes